
BIG
BIZ
Manuale
d'uso
e manutenzione
Use and
maintenance
manual
Manual
de empleo y de
mantenimiento
ELMECO
ADVANCED SOLUTIONS FOR COLD BEVERAGE
SINCE 1961



I Indice

GB Index

E Índice



Una scelta di qualità

Elmeco conduce la propria attività in conformità delle Vision 2000 / ISO 14001



Aver scelto Elmeco, ed in particolare Big Biz, la nuova e ad oggi unica macchina polifunzionale elettronica e di ridotte dimensioni, dimostra la Sua sensibilità nei confronti dell'innovazione. Grazie quindi per aver capito l'importanza di lavorare con un'azienda per la quale la parola "qualità" non è un termine astratto. Per tutti noi della Elmeco qualità è un impegno concreto. Significa ribadire ogni giorno quella peculiarità innovativa che in passato ci ha contraddistinto come inventori della prima macchina per granite e che oggi ci riconferma come leader dell'avanguardia tecnica e tecnologica. Significa operare in azienda nell'ottica del continuo miglioramento organizzativo e gestionale, in linea con la certificazione ISO 9001:2000. Significa porre al centro dell'attenzione il cliente e dedicare investimenti e risorse al continuo soddisfacimento delle sue esigenze.

Per Lei che ha scelto Elmeco qualità significa invece poter operare con prodotti affidabili e duraturi nel tempo, poter contare su un'assistenza puntuale e qualificata, poter lavorare sempre meglio e con maggior redditività.





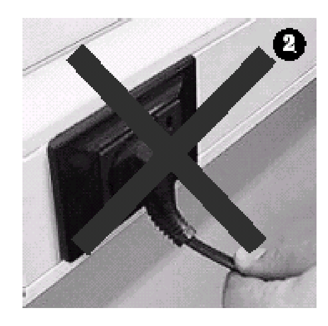


Istruzioni e avvertenze generali

Prima di mettere in funzione l'apparecchio leggete attentamente le informazioni riportate in questo manuale di servizio; sarete così in grado di installare, usare ed effettuare correttamente la manutenzione della macchina.

Conservate accuratamente le istruzioni per l'uso e il montaggio, eventualmente anche per il successivo acquirente. Il Costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dall'inosservanza delle seguenti istruzioni.

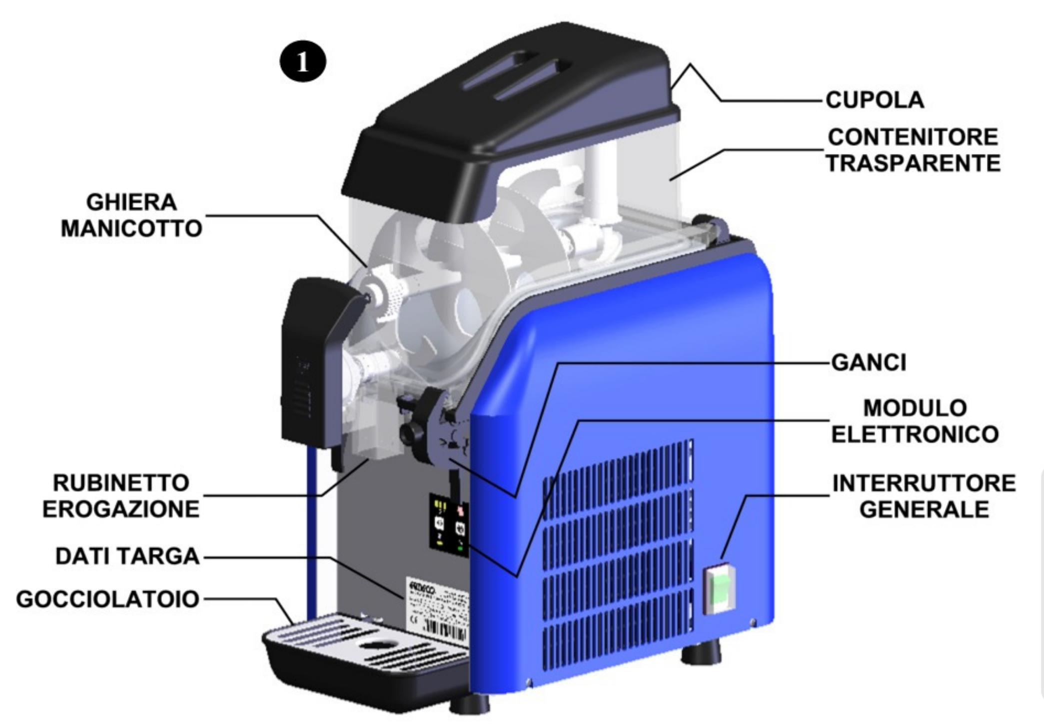
Effettuate l'installazione in base alle istruzioni per il montaggio. L'alimentazione elettrica deve corrispondere ai dati di targa riportati nella parte anteriore della macchina dietro il gocciolatoio (fig.1).





Durante la manutenzione e la pulizia, o in caso di funzionamento difettoso, scollegare l'apparecchio dalla rete, disinserendo la spina dalla presa di alimentazione (tirando la spina e non il cavo) (figg.2 e 3).

Le riparazioni devono essere effettuate solo ed esclusivamente da personale specializzato ed autorizzato. Riparazioni eseguite non a regola d'arte possono costituire grave pericolo per l'utilizzatore. Contattate l'Azienda per conoscere il Centro Assistenza Autorizzato a Voi più vicino.







ITALIANO

Installazione del nuovo apparecchio

Il presente modello, per la produzione di granita, sorbetto e bibita fredda, garantisce l'assoluta omogeneità del prodotto e la regolazione della sua densità, attraverso un innovativo controllo elettronico.

Prima di installare l'apparecchio, verificare che:

- **il Big Biz sia posizionato in modo che non ci sia nessuna fonte di calore nelle sue prossimità;**
- **l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbio consultare il fornitore;**
- **l'impianto di alimentazione elettrica sia fornito di messa a terra a norma di legge;**
- **la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio, come indicato nei dati di targa (fig.4 pag.3).**

In caso di dubbi consultare esclusivamente personale specializzato.

Per installare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni riportate di seguito.

Avvertenze

Questo apparecchio deve essere destinato solo all'uso per il quale è stato realizzato. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Descrizione dell'apparecchio (fig.1 pag.3):

- Cupola
- Contenitore trasparente
- Ghiera manicotto
- Rubinetto di erogazione
- Ganci per rimozione contenitore
- Modulo elettronico di comando
- Interruttore generale
- Vaschetta raccogli-condensa (gocciolatoio)
- Dati di targa

Installazione

È preferibile far eseguire l'installazione da personale qualificato. Un'errata installazione può causare danni a persone o cose, per i quali il costruttore declina ogni responsabilità.

Una volta tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

Rimuovere le strisce di plastica protettiva anche dalla parte interna delle pareti grigliate.

È sconsigliato il collegamento elettrico per mezzo di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

Se necessario, utilizzare esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti di sicurezza, per intensità di corrente fino a quella indicata nei dati di targa (fig.4 pag.3).

Posizionare l'apparecchio in modo che nessuna fonte di calore si trovi vicino alle pareti grigliate. Accertarsi che attorno alla macchina vi sia uno spazio libero di almeno 25 cm (fig.5 pag.38).

Dopo avere collegato l'apparecchio all'impianto elettrico e avere acceso l'interruttore generale, verificare che esca aria dalle griglie laterali (fig.6 pag.38).

Corretto utilizzo

Prima di mettere in funzione l'apparecchio è opportuno effettuarne la pulizia, come indicato nel paragrafo "Pulizia".



Pulizia

La pulizia è fondamentale per la migliore durata e conservazione dell'apparecchio; è opportuno quindi sottoporre periodicamente a pulizia le parti a contatto con il prodotto alimentare, utilizzando la seguente procedura.

Attenzione!
Prima di effettuare ogni operazione, spegnere l'interruttore generale della macchina (fig.7 pag.38) e scollegare la spina dall'alimentazione.

Utilizzare una soluzione di acqua fredda e ipoclorito di sodio (candeggina) nella proporzione di 10 grammi (1/2 cucchiaio) per ogni litro di acqua. Risciacquare con acqua tiepida.

Attenzione!
Una quantità maggiore di candeggina potrebbe danneggiare il materiale dell'elica.

Attenzione!
Se le parti in plastica sono lavate in lavastoviglie assicurarsi che le temperature non superino mai la temperatura di 85°C o 185°F, poiché potrebbero danneggiarsi.

Non utilizzare mai polveri abrasive.

Procedura pulizia vasca

Vedere foto esplicative in fondo a questo libretto.

- Svuotare i contenitori aprendo i rubinetti, posizionando la funzione fermo (fig.8 pag.38), che si ottiene aprendo il rubinetto e spostando da sinistra a destra la levetta metallica.
- Rimuovere le cupole (fig.9 pag.38), versare acqua all'interno dei contenitori e svuotarli.
- Rimuovere il rubinetto dal contenitore (figg.20, 21, 22 e 23 pag.39) e la guarnizione vasca:
  - rimuovere il coperchio della leva (fig.20 pag.39) premendo "PUSH" e spingendolo verso il basso; successivamente rimuovere la leva (fig.21 pag.39);
  - ruotare in senso antiorario la ghiera (figg.22 e 23 pag.39) ed estrarre il rubinetto sfilandolo in senso assiale.
- Rimuovere la ghiera manicotto (figg.10 e 11 pag.38).
- Rimuovere il contenitore svitando le manopole di fissaggio ganci (fig.12 pag.38), ove presenti, e aprendo i ganci (fig.13 pag.38); sollevare il contenitore come mostrano le figg.14 e 15 pag. 38.
- Svitare la ghiera di fissaggio (fig.16 pag.38) per rimuovere l'elica verticale (fig.17 pag.39).
- Rimuovere l'elica orizzontale; in tal modo la vasca inox è completamente libera per la pulizia (figg.18 e 19 pag.39).
- Immergere le parti smontate nella soluzione di acqua e candeggina (10 gr/litro d'acqua).
- Sciacquare e asciugare.
- Bagnare la guarnizione vasca prima di inserirla nella sede del contenitore, prestando attenzione ad inserire la giunzione della guarnizione in uno dei due angoli posteriori del contenitore, all'interno dell'apposita allocazione.
- Riassemblare il tutto.
- Riallacciare l'apparecchio alla rete elettrica.

Procedura pulizia condensatore

Rimuovere il pannello laterale svitando le apposite viti poste in basso e pulire il radiatore con un pennello morbido oppure (se possibile) con aria compressa.



Comandi e segnalazioni



: leds indicatori della densità del prodotto (minimo 1 massimo 3);

: indicatore di attività del raffreddamento del prodotto;

: indicatore di funzionamento in modalità "granita";

: indicatore di funzionamento in modalità "frigobibita";

: tasto di accensione della macchina;

: tasto selettore della modalità.

Autodiagnostica

Se sul modulo elettronico lampeggiano i LED corrispondente al valore 1, 2 oppure granita e bibita fredda, consultare la tabella in fondo al manuale, il "Problem Solving" del sito web www.elmeco.com, oppure chiamare il centro di assistenza.

Memoria configurazione

Tutti i modi di funzionare e le regolazioni impostati vengono registrati in una memoria non volatile, cioè attiva anche in assenza di alimentazione; pertanto, all'accensione della macchina la vasca riparte con la configurazione che aveva all'atto del precedente spegnimento.

Come iniziare la produzione di granita, sorbetto o bibita fredda

Accendendo Big Biz, la macchina fa partire unicamente la rotazione delle eliche mentre la funzione freddo resta spenta.

- Effettuare le operazioni di pulizia descritte nel precedente paragrafo.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre il mix nelle vasche. **Attenzione**: la temperatura del prodotto versato non deve essere inferiore ai 5 °C per permettere all'elettronica della macchina una corretta calibrazione che verrà indicata dal lampeggio del led 3.
- Accendere l'interruttore generale (fig.7 pag.38).
- Procedere alla accensione dell'interruttore elica ;
- agendo sul tasto selettore della modalità , si passa al valore "1 granita" e cioè al livello di densità di preparazione del prodotto più basso. Se la temperatura del liquido è superiore a 5 °C, in automatico, inizia la procedura di calibrazione segnalata sul modulo elettronico dal lampeggiare del led 3. Il lampeggio del led 3 finisce quando la procedura di calibrazione è terminata (circa 2 minuti), in questo periodo di tempo comunque la macchina può lavorare tranquillamente;
- agendo sul tasto selettore della modalità per la seconda volta, si passa al valore "2 granita" e cioè al livello di densità di preparazione del prodotto intermedio;
- agendo nuovamente sul tasto selettore della modalità , si passa al valore "3 granita" quindi al massimo livello di densità di preparazione del prodotto impostabile da Big Biz;
- se si preme nuovamente il tasto selettore della modalità , si passa alla modalità frigobibita;



a questo punto, Big Biz conserverà il prodotto ad una temperatura di circa 4°C +/- 1°C.

- agendo nuovamente sul tasto di selettore della modalità , si torna al punto di partenza, cioè unicamente con il motore delle eliche attivo e con il freddo spento.

Attenzione: per ottenere granita, sorbetto o bibita fredda si ha bisogno di una quantità minima di zucchero per litro. La quantità è generalmente consigliata nelle istruzioni d'uso dei produttori. Nel caso di prodotti naturali si consiglia di utilizzare una quantità di zucchero compresa tra il 12 e il 22%.

 Se l'elica orizzontale viene bloccata dall'insorgere di blocchi di ghiaccio, dovuti alla presenza di poco zucchero o per altre ragioni, come corpi estranei nella vasca, si può causare la rottura dell'elica verticale.

Defrost timer (opzionale BB2)

La funzione "Defrost Timer" è opzionale. La macchina viene munita di un timer orologio che, opportunamente regolato, commuta la funzione "granita" in "frigobibita" e viceversa. Ciò garantisce un prodotto freddo, a temperatura di 4°C (+/-1°C), anche durante la notte (Night Mode), con notevole vantaggio soprattutto per i prodotti a base di latte.

La macchina viene fornita con la funzione Defrost Timer disattivata.

L'impostazione, e di conseguenza l'attivazione dei tempi di Night Mode e Day Mode, viene effettuata al momento della installazione della macchina nel modo seguente:

1. apertura del pannello;
2. impostazione dell'ora locale sul timer orologio;
3. impostazione dell'ora Night Mode, e di conseguenza dell'ora Day Mode;
4. chiusura pannello.

Regole fondamentali di sicurezza

- **Non toccare l'apparecchio quando si hanno mani e/o piedi bagnati.**
- **Non usare l'apparecchio a piedi nudi.**
- **Non permettere l'utilizzo a bambini o persone incapaci.**
- **Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici.**
- **Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- **Non rimuovere i pannelli prima di aver scollegato l'apparecchio dalla rete elettrica.**

Smaltimento del vecchio apparecchio

Apparecchi fuori uso devono essere resi inutilizzabili. Disinserire la spina dalla rete e tagliare il cavo di alimentazione.

Istruzioni ecologiche

Gli apparecchi frigoriferi devono essere smaltiti dal relativo servizio di smaltimento comunale o azienda privata autorizzata equivalente. Avere cura che le tubazioni rigide del frigorifero non vengano danneggiate fino al loro ritiro per lo smaltimento accurato ed ecologico. Tutti i materiali d'imballaggio impiegati possono essere smaltiti senza alcun pericolo.



Smaltimento del vecchio apparecchio

Istruzioni ecologiche (proposte).

Gli apparecchi frigoriferi prodotti da Elmeco Srl, come del resto la maggior parte degli altri apparati refrigeratori, congelatori e condizionatori presenti sul mercato, utilizzano il freon come gas refrigerante. Il freon, così come altri liquidi refrigeranti, è tra i principali responsabili dei danni alla fascia d'ozono presente nella stratosfera terrestre.

Anche se la tipologia di freon che Elmeco Srl utilizza per la produzione dei suoi macchinari è ecologica (R404 norma CE 01.01.2001), l'Azienda in questione impone comunque agli acquirenti di essere a conoscenza, sin dal momento dell'acquisto, di quanto segue e di attenersi alle norme sotto riportate.

I granitori devono essere smaltiti dai relativi servizi di smaltimento comunali (centri di raccolta) o da aziende private autorizzate equivalenti.

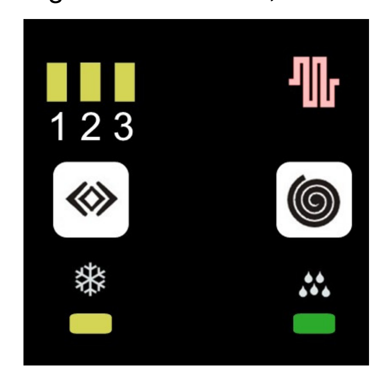
Ricordare di avere cura di non perforare per alcuna ragione il circuito refrigerante contenente il gas.

Assistenza Tecnica

L'eventuale riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata esclusivamente da un Centro Assistenza Autorizzato, con l'utilizzo di ricambi originali. Qualora l'apparecchio non venga più utilizzato, si raccomanda di renderlo inoperante tagliando il cavo di alimentazione, dopo averlo scollegato dalla rete elettrica.

Procedura riarmo pressostato

Quando sull'elettronica lampeggiano contemporanea-mente il led granita, il led frigobibita e il led 1,



Indica che è intervenuto il pressostato per disattivare il compressore.

Per il riarmo, di tale dispositivo vanno effettuate le seguenti operazioni:

1°. Rimuovere il gocciolatoio raccogli condensa. **In caso di macchina a 2 vasche rimuovere il gocciolatoio di sinistra**.



2°. Premere il pulsante nero come in figura.



Per evitare il ripetersi di questa situazione accertatevi del corretto posizionamento della macchina come da fig. 5 pag.38 e/o effettuate la procedura di pulizia del condensatore descritta a pag.5.



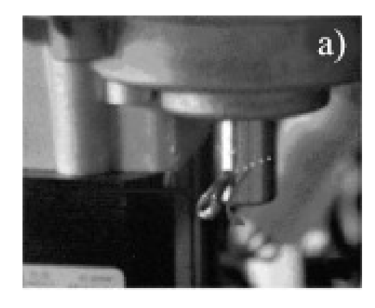
Sostituzione della coppiglia

Nel caso in cui in la macchina lavori regolarmente ma le eliche di una vasca non girano, è probabile che la coppiglia (particolare 35 dell'esploso pag.35) che collega il motoriduttore all'albero di trasmissione si sia rotta.

⚠ Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrico.

Dopo aver rimosso i pannelli d'acciaio posteriori e laterali, potete rendervi conto del guasto provando a sollevare la ghiera fissaggio dell'elica verticale (particolare 28 dell'esploso pag.35). Può accadere che la stessa risulti essere bloccata o che, sollevandola, porti via con sé l'albero di trasmissione (particolare 29 dell'esploso pag.35).

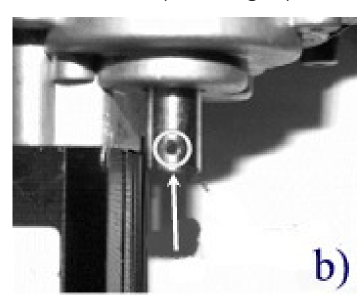
Nel primo caso bisogna controllare la base dell'albero di trasmissione all'altezza del motoriduttore (albero di uscita). La coppiglia potrebbe essere ancora nel foro dell'albero lento del motoriduttore ma dovrebbe essersi deformata o addirittura spezzata (vedi fig.a).



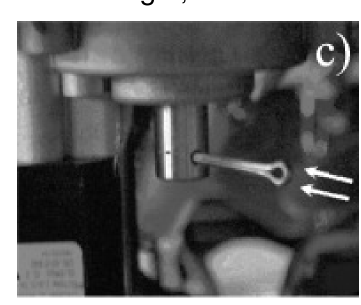
Nel secondo caso il foro presente sul motoriduttore dovrebbe essere completamente vuoto e qualche residuo della coppiglia si troverà certamente all'interno della macchina sulla base.

Una nuova coppiglia va quindi installata:

- posizionare l'albero di trasmissione in modo che il foro presente sullo stesso sia in linea con il foro presente sull'albero di uscita del motoriduttore; dovreste riuscire a vedere chiaramente dall'altra parte quando i fori sono allineati (vedi fig.b);



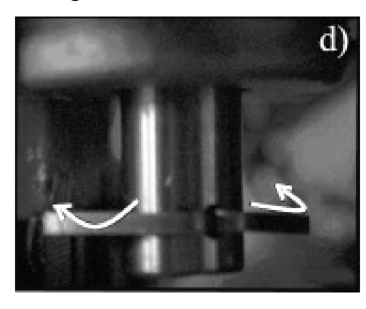
- inserire quindi la nuova coppiglia come mostrato nella fig.c;



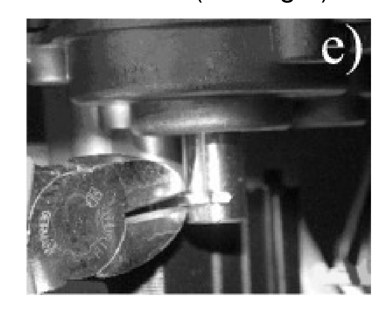
- accertarsi che la testa della coppiglia, nel suo movimento rotatorio, non vada a toccare il motoriduttore, rispettando uno spazio minimo.

Attenzione: non bisogna, <u>in nessun caso</u>, riutilizzare la vecchia coppiglia;

- Con l'aiuto di una pinza piegare le due estremità della coppiglia nel verso indicato dalle frecce in fig.d;



- quindi, con una tronchese, tagliare le estremità in eccedenza per evitare il contatto con il motoriduttore durante la rotazione (vedi fig.e).





Problemi e Soluzioni Big Biz

Sul modulo elettronico lampeggia il led al di sopra del numero “1” e il led granita	Controllare che il cavetto a tre vie che collega il modulo elettronico al lettore magnetico (cella di hall) del motoriduttore sia ben fissato ad entrambi gli elementi. Nel caso sostituirlo: staccare i due connettori del vecchio cavetto sia dal lettore che dal modulo elettronico; sistemare il nuovo cavetto con nastro isolante o fascette sull'esistente impianto elettrico.	Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica
Sul modulo elettronico lampeggia il led al di sopra del numero “2”	Ripristinare il cavetto a due vie che collega la sonda termostato al modulo elettronico verificando che non sia presente dell'ossido; nell'eventualità ripulire i contatti; se il problema permane occorre sostituire la sonda termostato.	Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica
Sul modulo elettronico lampeggia il led al di sotto dell’indicatore modalità frigobibita	Il timer defrost è attivo. Per disattivarlo, o cambiare le impostazioni fare riferimento alle istruzioni.	Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica
La vasca non raffredda, e la spia del freddo è spenta	• spegnere il granitore mediante l'interruttore generale; • scaricare il prodotto, se ancora freddo, e caricare la vasca con prodotto a temperatura superiore a 15°C; • attendere minimo 5 minuti e riaccendere il granitore; • selezionare la modalità granita; • La calibrazione dell'elettronica avverrà in automatico e sarà in corso fino a quando sul modulo elettronico lampeggerà il led 3.	
Nella vasca le eliche non girano, ed il modulo elettronico funziona correttamente.	La coppiglia (particolare 35 dell'esploso) si è rotta. Per la sostituzione della coppiglia vedi pag.9	Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica
Durante la rotazione delle eliche si avverte un cigolio.	Il rumore proviene dagli ingranaggi delle eliche verticali ed orizzontali. Si rimuove con il normale utilizzo della macchina; è possibile rimuoverlo ancor prima, applicando della **vaselina alimentare** sugli stessi ingranaggi in plastica.	
La macchina non raffredda e sull’elettronica lampeggiano contemporaneamente il led granita quello frigobibita e il led 1.	E’ intervenuto il pressostato. Per riarmare il pressostato vedi pag.8	Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica
All’accensione della macchina selezionando la modalità granita inizia a lampeggiare il led sopra il numero “3”	Il modulo elettronico all’accensione, trovando il liquido ad una temperatura superiore agli 5°C, fa partire la procedura di calibrazione. Questa dura circa 2 minuti, e per tutto il tempo della stessa il led continuerà a lampeggiare	



A quality choice

Elmeco business is managed in according with rules of Vision 2000 and ISO 14001



Choosing Elmeco, and in particular Big Biz, the new and only multifunctional electronic machine, demonstrates your attention to innovation. Thanks for understanding the importance of working with a company that does not consider "quality" as an abstract word. For Elmeco quality is a concrete commitment. It actually means to clinch the attention to the innovation that characterized us as the creators of the first slush machine and that today confirms our leadership in the technical forefront. For our company "Quality" also means working trying to always improve from a management and organizational point of view following the ISO 9001: 2000 certification, and it finally means to care about the customers and to dedicate investments and resources to continuously meet their needs.

On the other hand, for those who decided to choose Elmeco, quality means being able to work with reliable and lasting products, to count on a precise and qualified assistance in order to work with increasing satisfaction and earnings.





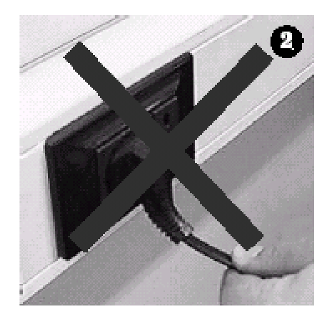


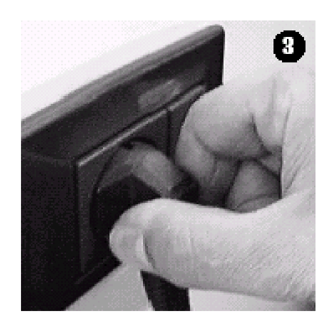
General instruction and warnings

Before switching on the machine carefully read the information in this service manual; this way you will be able to install, use and maintain the machine

Keep the use and assembly instructions, even for the next buyer. The manufacturer declines any responsibility for damages deriving from the non-observance of the following instructions.

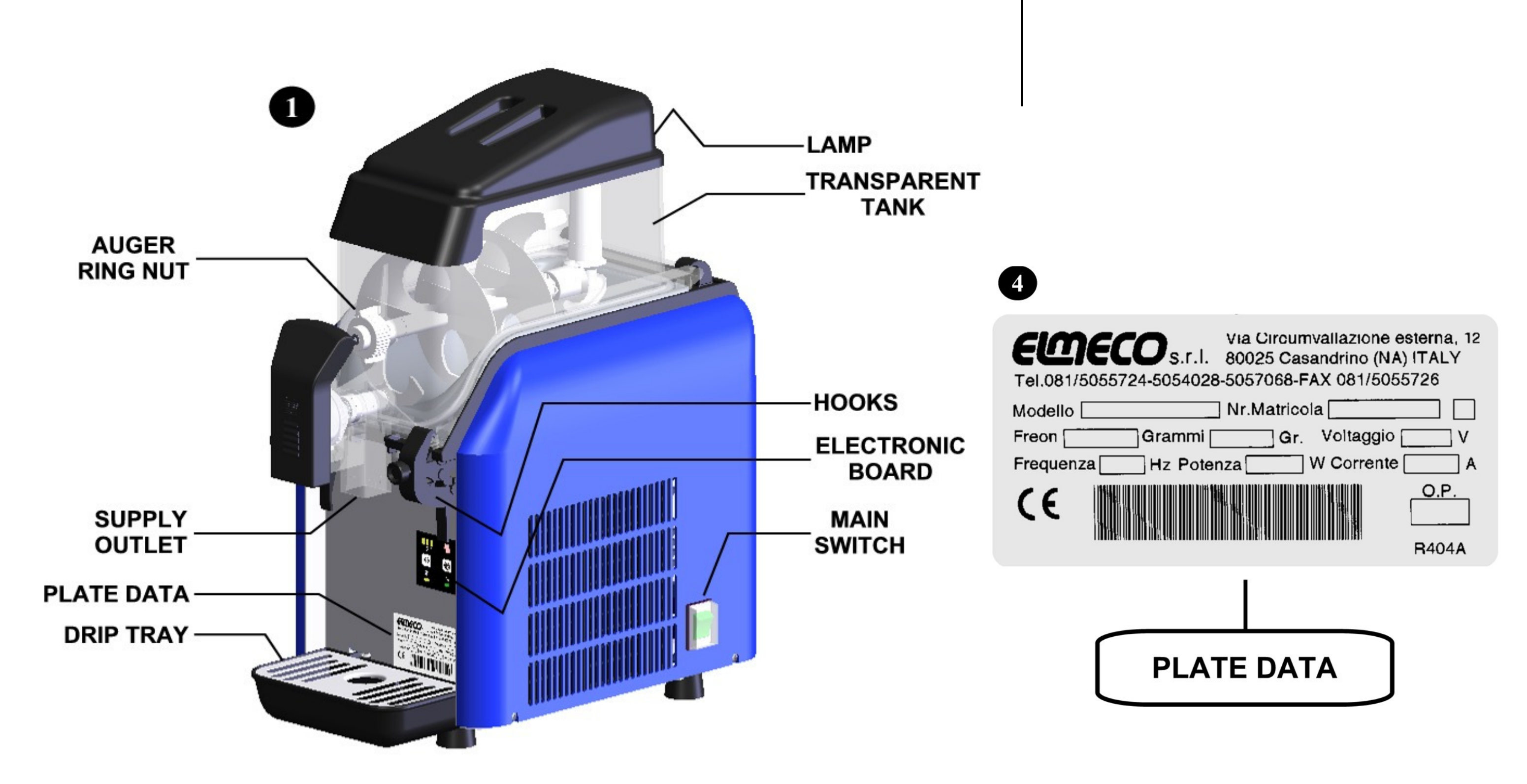
Install the machine according to the assembly instructions. The power supply must correspond to the data on the plate on the front side of the machine behind the drip tray (pic.1).





During maintenance and cleaning, or in case of bad functioning, disconnect the machine from the power plug (by pulling the plug and not the cable) (pic.2 and 3).

Only specialized and authorized staff can repair the machine. Not perfect repairing can be dangerous for the user. Contact Elmeco for information concerning the closer authorized assistance centre.





ENGLISH

Installing the new machine

This machine for the production of cold drink, slush, and slush grants the absolute homogeneity of the product and the possibility to regulate its density thanks to an innovative electronic control. Before installing the machine, verify that:

- **Big Biz is not placed by an heat source;**
- **The machine has not been damaged during transportation. In case of doubt, contact the supplier;**
- **The power supply system is endowed with a grounding that respects the rules of law;**
- **The power supply system capacity is adequate to the maximum power of the machine, as indicated on the plate (pic.4 pag.14).**

In case of doubt, contact only qualified staff.

In order to install the machine, carefully read the following instructions.

Warnings

This machine is only for the use it has been manufactured for. Any other usage is to be considered as improper and dangerous.

Machine description (pic.1 pag.14):

- Lamp
- Transparent tank
- Auger ring nut
- Supply outlet
- Hooks for the tanks removal
- Control electronic board
- Main switch
- Drip tray
- Plate data

Installation

It is suggested that the machine is installed only by qualified staff. A wrong installation can cause damage to people or things, for which things the manufacturer declines any responsibility.

Once the machine is unpacked, verify the integrity of the machine. The packaging elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, etc.) must not be left at children reach as they might be dangerous.

Remove the protection plastic stripes also from the internal side of the grids.

We do not recommend to plug the machine using adaptors, multiple plugs and/or extensions.

If necessary, use only materials that conform to the security rules in force, as for the current intensity up to what indicated on the plate (pic.4 pag.14).

Place the machine so as to avoid any heat source to be close to the grids. Verify that there is a free space of 25 cm at least around the machine (pic.5 pag.38).

After connecting the machine to the power supply and switching on the main switch, verify that air comes out from the side grids (pic.6 pag.38).

Right usage

Before switching on the machine, it is necessary to clean it as indicated in the "Cleaning" paragraph.



Cleaning

Cleaning is very important for the life and maintenance of the machine; we recommend to periodically clean the parts that are in contact with the product using the following procedure.

Warning!
Switch off the main switch and disconnect the power plug (pic.7 pag.38) before starting any operation.

Use a solution of cold water and sodium hypo chlorite (bleach) with a 10 grams (1/2 spoon) for 1 liter of water ratio. Rinse with lukewarm water.

Warning!
A greater quantity of beach could damage the material of the auger.

Warning!
If the plastic parts are washed in the dishwashing machine, verify that the temperature is not higher than 85°C or 185°F, because they could be damaged.

Do not use any abrasive powder.

Tank cleaning procedure

See the picture at the end of this manual.

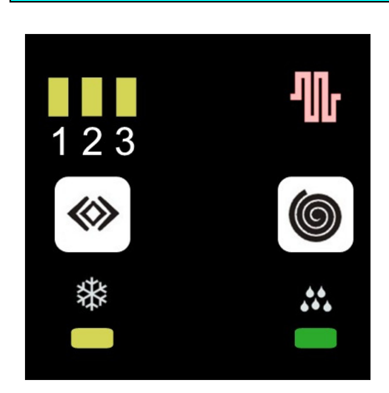
- Empty the tanks by opening the outlets and blocking them (pic.8 pag.38), moving the little letter from the left to the right.
- Remove the lamp (pic.9 pag.38), pour water in the tanks and then empty them.
- Remove the outlet (pic.20, 21, 22 and 23 pag.39) and the tank gasket :
  - Remove the lever cover (pic.20 pag.39) by pushing “PUSH” downward; and remove the lever (pic.21 pag.39);
  - Rotate the ring nut counter clockwise (pic.22 and 23 pag.39) and pull the outlet.
- Remove the auger ring nut (pic.10 and 11 pag.38).
- Remove the tank unscrewing the hooks grips (pic.12 pag.38), if present, and opening the hooks (pic.13 pag.38); lift the tank as shown in pic.14 and 15 pag.38.
- Unscrew the ring nut (pic.16 pag.38) in order to remove the vertical auger (pic.17 pag.39).
- Remove the horizontal auger; this way the stainless steel side of the tank is completely open and ready to be cleaned (pic.18 and 19 pag.39).
- Dip the dismantled parts in the solution of water and bleach.
- Wash and dry.
- Wet the gasket before inserting it in place, be careful to place the gasket joint in one of the back corners of the tank in the proper allocation.
- Reassemble everything.
- Connect the machine to the power supply.

Condenser cleaning procedure

Remove the side panel unscrewing the screws on the bottom, and clean the radiator with a soft brush or (if possible) with compressed air.



Control and signals



1 2 3: product density indicator leds (min 1 max 3);

: product cooling activity indicator;

: “slush” mode functioning indicator;

: “cold drink” mode functioning indicator;

: machine switch button;

: mode selection button

Self diagnostics

If the LED blinks on the electronic board with the value 1, 2 or with the slush and cold drink value, see the tables at the end of this guide, the Web site “Problem Solving” of www.elmeco.com, or call the service centre.

Configuration memory

All the functioning modes and the regulations set are registered in a non-volatile memory which is active even without power; therefore, when you switch on the machine, the tank keeps the configuration it had when you switched it off.

How to start the production of slush, sherbets or cold drinks

If you switch on Big Biz and only the augers start moving while the cooling system is not working yet.

- Clean the machine as previously described.
- Remove the cover and put the mix in the tanks. **Warning**: the temperature of the poured product must not be lower than 5 °C in order to allow a correct calibration of the electronic board, this will be indicate with blink of led 3.
- Switch on the main switch (see picture 7 pag.38).
- Switch on the auger switch ;
- by pressing the mode selection button , you can change from freezing off to “1 slush” value, that’s to say from the lowest product density level. If the product temperature is higher than 5 °C, automatically, will start the calibration procedure and the led 3 will blink. The blinking of led 3 will stop when the calibration procedure will be finished (about 2 minutes), in this period of time the machine can work without any problem;
- If you press the mode selection button twice, you change the value to “2 slush” that’s to say to the intermediate product density level;
- Pressing the mode selection button again , you change the value to “3 slush” that’s to say to the maximum product density level that can be set by Big Biz;
- If you press this button again , you pass to the cold drink mode; at this point, Big Biz will preserve the product with a 4 °C +/- 1 °C temperature.
- If you press this button again , you go back to the starting point, that’s to say only with the active augers but the cooling system switched off.



Warning: in order to have slush, sherbets or cold drink, you need a small quantity of sugar per liter. The recommended quantity is generally reported in the usage instructions. In case of natural products, we suggest to use a quantity that goes from 12 and 22%.

 If the horizontal auger is blocked because of ice blocks due to a lack of sugar or to other reasons, such as foreign bodies in the tank, the vertical auger can undergo a break.

Timer defrost (BB2 optional)

The " Timer Defrost" function is optional. The machine is endowed with a clock timer that, if properly regulated, changes the "slush" function in "cold drink" and vice versa. This function grants a cold product with a 4°C temperature (+/-1°C), even during the night (Night Mode), with a great advantage especially for milk-based products.

The Timer Defrost function is not activated on the machine.

The setting and the activation of the Night Mode and Day Mode is done when the machine is installed in the following way:

1. panel opening;
2. local time setting on the timer;
3. Night Mode and Day Mode hour setting;
4. panel closing.

Important safety rules

- **Do not touch the machine when you have wet hands and/or feet.**
- **Do not use the machine with bare feet.**
- **Do not allow children or incompetent people to use the machine.**
- **Do not leave the machine exposed to atmospheric agents.**
- **Do not pull the power supply cable to disconnect the machine from the electric power.**
- **Do not remove the panels before disconnecting the machine from the electric power.**

Old machine disposal

The out-of-use machines must be disabled. Disconnect the plug from the electrical network and cut the cable.

Ecological instructions

All refrigerating machines must be disposed by the communal disposal service or by an equivalent private authorized company. Take care not to damage the rigid tubes of the refrigerator until they are taken back in order to be carefully and ecologically disposed. All packaging materials used can be discharged without any danger.



Old machine discharge

Ecological instruction (proposed).

The refrigerating machines manufactured by Elmeco Srl, like the greatest part of the refrigerating machinery, like freezers and air-conditioners, use freon as refrigerating gas. Freon, like other refrigerating liquids, is responsible of the damages to the ozone layer. Even though the kind of freon that Elmeco Srl use for the production of its machines is ecological (R404 CE 01.01.2001 rule), the Company imposes the buyers to be acquainted with what follows and to conform to the following rules.

The slush machines must be discharged by the communal discharge service or by an equivalent private authorized company.

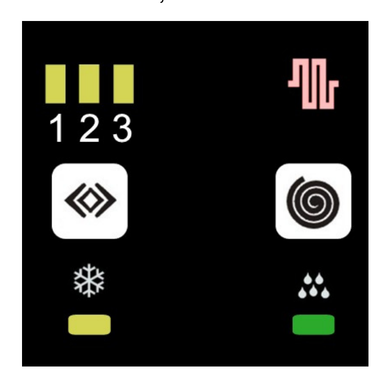
Remember not to pierce, for any reason, the refrigerating circuit containing the gas.

Technical assistance

The repairing of the machine must be carried out by an authorized service centre, using only original spare parts. The out-of-use machines must be disabled. Disconnect the plug from the electrical network and cut the cable.

Pressure switch refit procedure

When the slush led, cold drink led and led 1 blink on the electronic board at the same time,



This indicates that the pressure switch intervened to deactivate the compressor.

In order to refit this device, it is important to follow the instructions below:

1st. Remove the drip tray. **<u>In case of 2 tanks slush machine remove the left drip tray</u>**.



2nd. Push the black button as shown in the picture.



<u>In order to avoid this situation to happen again, verify the correct position of the machine as in the pic.5 pag.38 and/or clean the condenser as described at pag.14.</u>



Cotter pin substitution

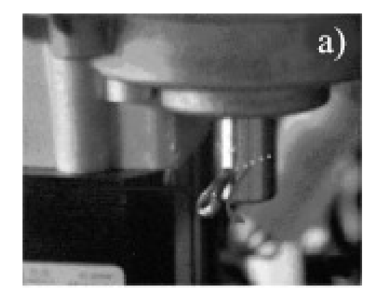
If the machine works but the augers do not turn, it is possible that the cotter pin, (item 35 of the exploded view at pag.35) that connects the gear motor to the transmission shaft, broke down.

⚠ Disconnect the power electric cable

After removing the back and side panels, you can see the breakdown trying to lift the ring that fix the vertical auger (item 28 of the exploded view at pag.35).

It can happen that it is blocked or that, if you lift it, it carries away the transmission shaft with it (item 29 of the exploded view at pag.35)

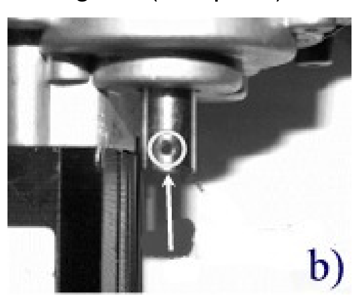
In the first case, it is necessary to control that the transmission shaft base is as high as the gear motor (exit shaft). The lift pin could be in the hole of the gear motor slow shaft but it should be deformed or broken (see pic.a)



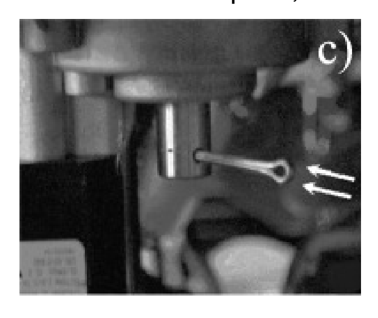
In the second case, the hole in the gear motor should be completely empty and some remnants of the split pin will certainly lie in the machine.

It is therefore necessary to install a new split pin.

- Place the transmission shaft so as its hole is aligned with the one present on the gear motor exit shaft; it should be evident when they are aligned (see pic.b);



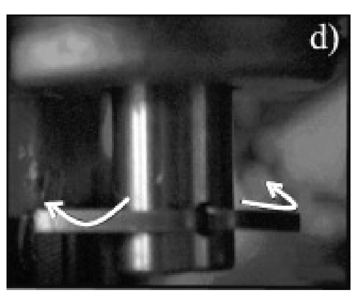
- Insert the split pin as shown in the pic.c;



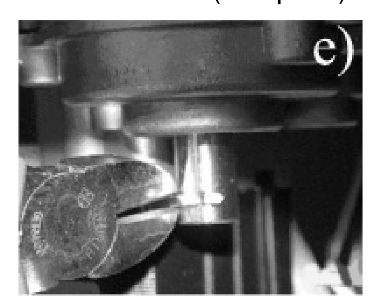
- Verify that the head of the split pin, in its rotation, does not touch the gear motor and respects a minimum distance.

  Warning: do not reuse, <u>in any case</u>, the old split pin;

- With the help of a pliers, fold the two ends of the split pin downward as indicated by the arrows in the pic.d;



- Then, with a nippers, cut the extremities in excess in order to avoid a contact with the gear motor during the rotation (see pic.e).





ENGLISH

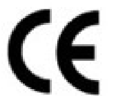
Problem Solving Big Biz

On the electronic board the leds on the number “1” and slush mode blinks.	Verify that the cable connecting the electronic board to the gear motor magnetic revolution counter is firmly fixed to both elements. In case it needs to be substituted: disconnect the two connectors of the old cable both from the reader and the electronic board; place the new cable with some insulating tape or a small band on the existent electric installation.	⚠ Disconnect the power electric cable
On the electronic board the led on the number “2” blinks.	Replace the cable that connects the thermostat probe to the electronic board verifying that there is not oxide on it; if so, clean the contacts and if the problem still exists, it is necessary to substitute the thermostat probe.	⚠ Disconnect the power electric cable
On the electronic board the led below the cold drink mode indicator blinks	The defrost timer is active. In order to deactivate it, or to change the settings, see the instructions.	⚠ Disconnect the power electric cable
The tank does not make cold, the cooling light is off	• Switch off the slush machine with the main switch; • discharge the product, if it is cold, and put in the tank a product with a temperature higher than 15°C; • wait 5 minutes at least and switch on the machine again; • select on the electronic board the slush mode; • The electronics calibration is automatic and the status will be displayed on the electronic board by the blink of led 3. The blink will stop when the calibration will be finished.	
The augers do not turn in the tank and the electronic board does not work properly.	The cotter pin (item 35 of the exploded view) broke down. For the cotter pin substitution procedure see pag.18	⚠ Disconnect the power electric cable
During the augers rotation you can hear a creaking.	This noise derives from the vertical and horizontal augers gears. You can avoid this by simply go on using the machine or putting some **Vaseline** on the plastic gears.	
The machine does not make cold and the slush led, cold drink led and led 1 blink on the electronic board.	The pressure switch intervened. In order to refit it see pag.17	⚠ Disconnect the power electric cable
To the ignition of the machine in slush mode start to blink the led on the number “3”	To the ignition of the machine the electronic board, if the product temperature is higher than 5°C, start with calibration procedure. Totally it will last 2 minutes, and for all this period of time the led 3 will blink	



Una elección de calidad

La empresa ELMECO está gestionada según normativa de Vision 2000 e ISO 14001



Haber elegido Elmeco, y en particular Big Biz, la nueva y actualmente única máquina electrònica polifuncional de doble pala, muestra su sensibilidad con respecto a la innovación. Gracias por haber entendido la importancia de trabajar con una empresa para la cual la palabra “calidad” no es un término abstracto. Para todos los que formamos Elmeco, la calidad es un deber concreto. Significa reafirmar cada día la peculiaridad innovadora que en el pasado nos ha distinguido como inventores de la primera máquina para la elaboración de granizados y que hoy nos reconfirma como líderes de la vanguardia técnica y tecnológica. Significa actuar en la empresa desde la óptica del continuo mejoramiento organizativo y de gestión, en línea con la certificación ISO 9001: 2000. Significa situar al cliente en el centro de nuestra atención y dedicar inversiones y recursos a la continua satisfacción de sus exigencias.

En cambio, para usted, que ha elegido Elmeco, calidad significa poder utilizar productos fiables y duraderos, poder contar con una asistencia puntual y cualificada, poder trabajar siempre mejor y con mayor rentabilidad.







Instrucciones y advertencias generales

Antes de poner en funcionamiento el aparato, lea atentamente la información de este manual de servicio; con ello estará en condiciones de instalar, utilizar y efectuar correctamente el mantenimiento de la máquina.

Conserve cuidadosamente las instrucciones de utilización y montaje, eventualmente también para un comprador posterior. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la inobservancia de las instrucciones que siguen.

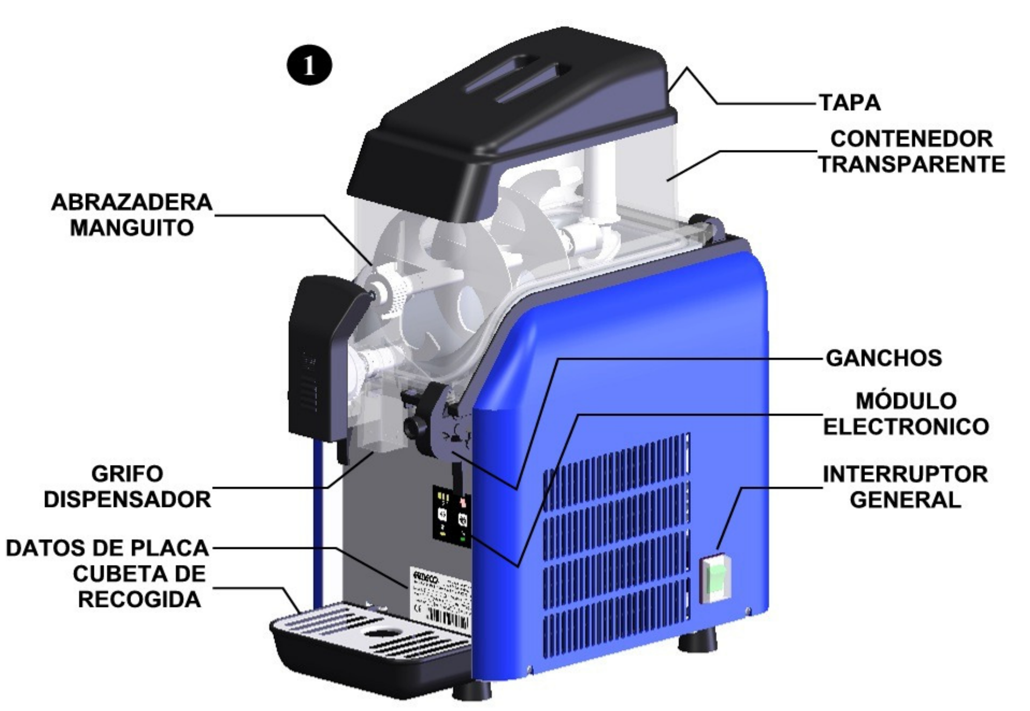
Efectúe la instalación respetando las instrucciones de montaje. La alimentación eléctrica debe corresponder a los datos de la placa de características que se encuentra en la parte anterior de la máquina, encima del sumidero (fig.1).





Durante las operaciones de mantenimiento y limpieza, o en caso de funcionamiento defectuoso, desconecte el aparato de la red, extrayendo el enchufe de la toma de alimentación (tirando del enchufe y no del cable) (figs.2 y 3).

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo y exclusivamente por personal especializado y autorizado. Las reparaciones efectuadas sin respetar las instrucciones pueden constituir un grave peligro para el usuario. Póngase en contacto con la empresa para conocer el centro de asistencia autorizado más cercano.







Instalación del nuevo aparato

El presente modelo, para la producción de granizados, sorbetes y bebidas frías, garantiza la absoluta homogeneidad del producto y la regulación de su densidad por medio de un innovador control electrónico. Antes de instalar el aparato, compruebe que:

- **el Big Biz esté colocado de modo que no haya ninguna fuente de calor próxima a él;**
- **el aparato no haya sufrido daños durante el transporte. En caso de duda, consulte al proveedor;**
- **la instalación de alimentación eléctrica esté provista de toma de tierra según las disposiciones vigentes;**
- **la capacidad eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato, según lo indicado en los datos de la placa de características (fig.4 pág.25).**

En caso de duda, consulte solamente a personal especializado.

Para instalar el aparato, lea atentamente las instrucciones indicadas a continuación.

Advertencia

Este aparato sólo debe ser destinado al uso para el que se ha fabricado. Cualquier otra utilización se considerará inadecuada y, por tanto, peligrosa.

Descripción del aparato (fig.1 pág.21):

- Tapa
- Contenedor transparente
- Abrazadera manguito
- Grifo dispensador
- Ganchos de remoción del contenedor
- Módulo electrónico de mandos
- Interruptor general
- Cubeta de recogida de la condensación (sumidero)
- Datos de placa de características

Instalación

Es preferible encargar la instalación a personal cualificado. Un error en la instalación puede provocar daños a personas o cosas, sobre los cuales el fabricante declina cualquier responsabilidad.

Una vez retirado el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, tachuelas, etc.) son potencialmente peligrosos y no deben dejarse al alcance de los niños.

Retire también las cintas protectoras de plástico de la parte interna de las paredes con rejilla.

Es aconsejable realizar la conexión eléctrica por medio de adaptadores, tomas múltiples y/o prolongaciones. Si es necesario, utilice exclusivamente material conforme a las normas de seguridad vigentes con respecto a la intensidad de corriente hasta la indicada en los datos de la placa de características (fig.4 pág.25).

Coloque el aparato de modo que ninguna fuente de calor se encuentre cerca de las paredes con rejilla. Asegúrese de que entorno a la máquina haya un espacio libre de al menos 25 cm (fig.5 pág.38).

Una vez que haya conectado el aparato a la instalación eléctrica y haya encendido el interruptor general, compruebe que sale aire de las rejillas laterales (fig.6 pág.38).

Uso correcto

Antes de poner en funcionamiento el aparato, es conveniente realizar la limpieza, tal como se indica en la sección “Limpieza”.



Limpieza

La limpieza es fundamental para una buena conservación y duración del aparato; por tanto, es conveniente someter periódicamente a limpieza las partes en contacto con el producto alimentario mediante el procedimiento siguiente.

¡Atención!
Antes de efectuar cualquier operación, apague el interruptor general de la máquina (fig. 7 pág. 38) y desconecte el enchufe de la alimentación.

Utilice una solución de agua fría e hipoclorito de sodio (lejía) en la proporción de 10 gramos (1/2 cucharada) por cada litro de agua. Enjuague con agua tibia.

¡Atención!
Una cantidad mayor de lejía podría dañar el material de la pala.

¡Atención!
Si lava los componentes de plástico en el lavavajillas, asegúrese de que la temperatura no supere nunca 85°C o 185°F, ya que podrían resultar dañados.

No utilice nunca detergentes abrasivos.

Procedimiento de limpieza del cdepósitota

Vea las fotos explicativas del final de este librito.

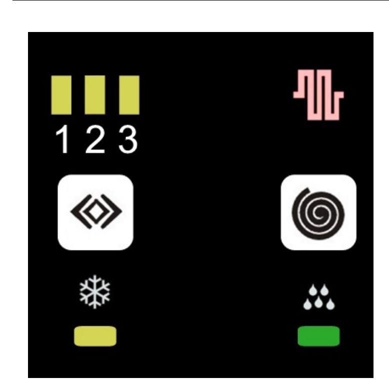
- Vacíe los contenedores abriendo los grifos y situándolos en posición de parada (fig.8 pág.38), que se obtiene abriendo el grifo y desplazando de izquierda a derecha la palanca metálica.
- Retire las tapas (fig.9 pág.38), vierta agua en los contenedores y vacíelos.
- Retire el grifo del contenedor (figs.20, 21, 22, 23 pág.39) y la junta del depósito:
  - Retire la tapa de la palanca (fig.20 pág.39) pulsando “PUSH” y empujándola hacia abajo; después, retire la palanca (fig.21 pág.39).
  - Gire la abrazadera en sentido contrario a las agujas del reloj (figs.22 y 23 pág.39) y extraiga el grifo en sentido axial.
- Retire la abrazadera manguito (figs.10 y 11 pág.38).
- Retire el contenedor desenroscando los asideros de fijación de los ganchos (fig.12 pág.38), si están presentes, y abriendo los ganchos (fig.13 pág.38); levante el contenedor como muestran las figs.14 y 15 pág.38.
- Desenrosque la abrazadera de fijación (fig.16 pág.38) para retirar la pala vertical (fig.17 pág.39).
- Retire la pala horizontal; de ese modo, el depósito quedará completamente libre para la limpieza (figs.18 y 19 pág.39).
- Sumerja los componentes desmontados en la solución de agua y lejía (10 gr/litro de agua).
- Enjuáguelas y séquelas.
- Moje la junta del depósito antes de colocarla en la ubicación del contenedor, teniendo cuidado de insertar la unión de la junta en uno de los dos ángulos posteriores del contenedor, en la parte interior de la ubicación pertinente.
- Vuelva a montar el conjunto.
- Vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica.

Procedimiento de limpieza del condensador

Retire el panel lateral desenroscando los tornillos pertinentes de la parte inferior y limpie el radiador con una brocha suave o, si es posible, con aire comprimido.



Mandos y señalizaciones



1 2 3: LEDs indicadores de la densidad del producto (mínimo 1 máximo 3);

: indicador de actividad de enfriamiento del producto;

: indicador de funcionamiento en modalidad "granizado";

: indicador de funcionamiento en modalidad "bebida fría";

: tecla de encendido de la máquina;

: tecla selectora de la modalidad

Autodiagnóstico

Si en el módulo electrónico parpadean los LED correspondientes a los valores 1, 2, o granizado y bebida fría, consulte la tabla del final del manual, la sección de resolución de problemas ("Problem Solving") del sitio web www.elmeco.com, o llame al centro de asistencia.

Memoria de configuración

Todas las modalidades de funcionamiento y los ajustes establecidos se registran en una memoria no volátil, es decir, activa incluso en ausencia de alimentación, por lo que, al encender la máquina, el depósito tiene la misma configuración que cuando se apagó por última vez.

Cómo iniciar la producción de granizados, sorbetes o bebidas frías

Cuando se enciende Big Biz, la máquina sólo inicia la rotación de las palas, mientras la función de frío permanece apagada.

- Efectúe las operaciones de limpieza descritas en la sección anterior.
- Retire la tapa e introduzca la mezcla en los depósitos. **Atención**: la temperatura del producto vertido no debe ser inferior a 5 °C, para que la electrónica de la máquina pueda realizar una calibración correcta que vendrá indicó de parpadeando de LED 3;
- Encienda el interruptor general (ver foto 7 pág.38).
- Encienda el interruptor de pala ;
- pulsando la tecla selectora de la modalidad , se pasa al valor "1 granita", y con ello al nivel más bajo de densidad de preparación del producto. Si la temperatura del líquido se avanza al 5 °C, en rifle automático, a él comienza el procedimiento de la calibración marcada en destellar electrónico del módulo de LED 3. Destello de conduje los 3 extremos cuando se acaba el procedimiento de la calibración. (aproximadamente 2 minuteren), en este período del tiempo sin embargo que la máquina puede trabajar tranquilamente;
- pulsando la tecla selectora de la modalidad por segunda vez, se pasa al valor "2 granita", y con ello al nivel intermedio de densidad de preparación del producto;
- pulsando nuevamente la tecla selectora de la modalidad , se pasa al valor "3 granita", correspondiente al nivel máximo de densidad de preparación del producto que puede establecerse en Big Biz;



- si se pulsa nuevamente la tecla selectora de la modalidad , se pasa a la modalidad de bebida fría; en este punto, Big Biz conservará el producto a una temperatura de 4°C +/- 1°C aproximadamente.
- pulsando nuevamente la tecla selectora de la modalidad , se vuelve al punto de partida, es decir, únicamente con el motor de las palas activo y el frío apagado.

<u>Atención</u>: para obtener granizado, sorbete o bebida fría, es necesaria una cantidad mínima de azúcar por litro. La cantidad se indica generalmente en las instrucciones de uso de los productores. En el caso de productos naturales, es aconsejable utilizar una proporción de azúcar entre el 12 y el 22%.



Si la pala horizontal queda bloqueada por la aparición de bloques de hielo debidos a la falta de azúcar o por otras razones, como por ejemplo la presencia de cuerpos extraños en el depósito, puede producirse la rotura de la pala vertical.

Defrost timer (opcional BB2)

La función "Defrost Timer" es opcional. La máquina está provista de un temporizador que, debidamente ajustado, conmuta la función de "granizado" por la de "bebida fría" y viceversa. Esto garantiza un producto frío, a una temperatura de 4°C (+/- 1°C), incluso durante la noche (Night Mode), lo cual es especialmente ventajoso para los productos a base de leche.

La máquina se suministra con la función Defrost Timer desactivada.

El ajuste, y por tanto la activación de los tiempos de Night Mode y Day Mode, debe realizarse durante la instalación de la máquina del siguiente modo:

1. apertura del panel;
2. ajuste de la hora local en el temporizador;
3. ajuste de la hora Night Mode, y por tanto de la hora Day Mode;
4. cierre del panel.

Normas fundamentales de seguridad

- **No tocar el aparato con las manos o los pies mojados.**
- **No utilizar el aparato con los pies desnudos.**
- **No permitir la utilización a niños o personas no capacitadas.**
- **No dejar el aparato expuesto a los elementos atmosféricos.**
- **No tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red eléctrica.**
- **No retirar los paneles antes de haber desconectado el aparato de la red eléctrica.**

Eliminación del viejo aparato

Los aparatos que ya no se utilizan deben quedar inservibles. Retire el enchufe de la red y corte el cable de alimentación.

Instrucciones ecológicas

Los aparatos frigoríficos deben ser eliminados por el servicio público de retirada correspondiente o la empresa privada autorizada equivalente. Tenga cuidado de que los conductos rígidos del frigorífico no resulten dañados antes de su retirada, para una eliminación cuidadosa y ecológica.



Todos los materiales de embalaje empleados pueden ser eliminados sin ningún peligro.

Eliminación del viejo aparato

Instrucciones ecológicas (aconsejadas).

Los aparatos frigoríficos fabricados por Elmeco Srl, como por otra parte la mayoría de los aparatos refrigeradores, congeladores y acondicionadores existentes en el mercado, utilizan el freon como gas refrigerante. El freon, al igual que otros líquidos refrigerantes, se cuenta entre los principales responsables de los daños a la capa de ozono de la estratosfera terrestre. Aunque la tipología de freon que Elmeco Srl utiliza para la producción de sus aparatos es ecológica (R404 norma CE 01.01.2001), la empresa en cuestión invita a los compradores a tener conocimiento de cuanto sigue desde el momento de la compra, y a atenerse a las normas indicadas.

Los aparatos de granizado deben ser eliminados por el servicio público de retirada correspondiente (centros de recogida) o la empresa privada autorizada equivalente.

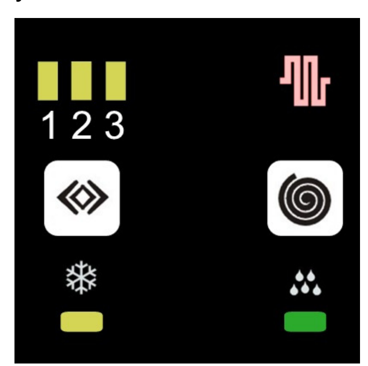
Recuerde que debe tener cuidado de no perforar por ninguna razón el circuito refrigerante que contiene el gas.

Asistencia técnica

La eventual reparación del aparato deberá ser realizada exclusivamente por un Centro de Asistencia Autorizado, con el uso de recambios originales. Si el aparato ya no va a utilizarse, es aconsejable dejarlo inservible cortando el cable de alimentación después de haberlo desconectado de la red eléctrica.

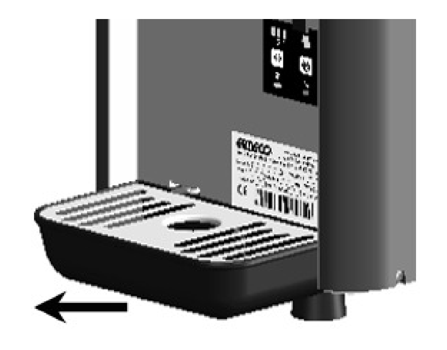
Procedimiento de restablecimiento del presostato

Cuando en el panel electrónico parpadean simultáneamente el LED de granizado y el de bebida fría y de número 1,



Indica que ha intervenido el presostato para desactivar el compresor. Para el restablecimiento de este dispositivo deben realizarse las siguientes operaciones:

1º. Retire el sumidero de recogida de la condensación. **En caso de máquina a 2 contenedores retire el sumidero de izquierda**.



2º. Pulse el botón negro como en la figura.



Para evitar que estas situaciones se repitan, asegúrese de la colocación correcta de la máquina como se muestra en la fig.5 pág.38 y/o lleve a cabo el procedimiento de limpieza del condensador descrito en la pág.23.



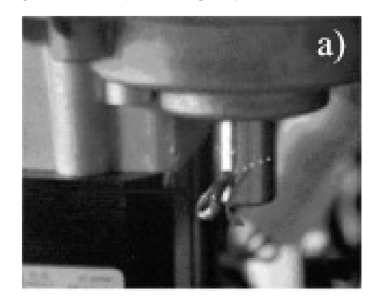
Sustitución del pasador

En caso de que la máquina funcione regularmente pero las palas de un depósito no giren, es probable que el pasador (elemento 35 del despiece de la pág.35) que conecta la motorreductora al eje de transmisión se haya roto.

⚠ Desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.

Una vez retirados los paneles de acero posterior y lateral, puede averiguar la avería intentando levantar la abrazadera de fijación de la pala vertical (elemento 28 del despiece de la pág.35). Puede suceder que esté bloqueada o que, al levantarla, arrastre consigo el eje de transmisión (elemento 29 del despiece de la pág.35).

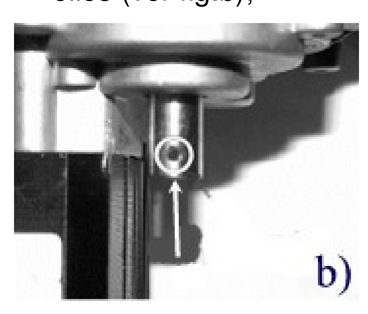
En el primer caso, es necesario inspeccionar la base del eje de transmisión a la altura de la motorreductora (eje de salida). El pasador podría estar todavía en el orificio del eje lento de la motorreductora, pero debería haberse deformado o incluso partido (ver fig.a).



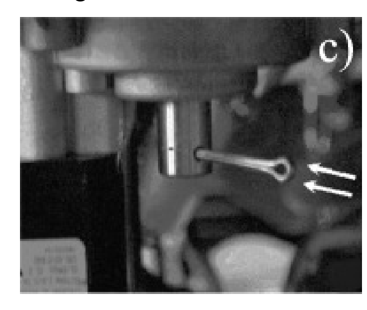
En el segundo caso, el orificio de la motorreductora debería estar completamente vacío y cualquier residuo del pasador se encontrará en el interior de la máquina, sobre la base.

Por tanto, deberá instalar un pasador nuevo.

- Coloque el eje de transmisión de modo que su orificio esté alineado con el orificio del eje de salida de la motorreductora; cuando estén alineados, debería ser posible ver claramente el otro lado a través de ellos (ver fig.b);



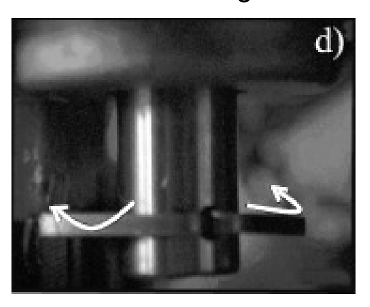
- Inserte el pasador nuevo como se muestra en la fig.c;



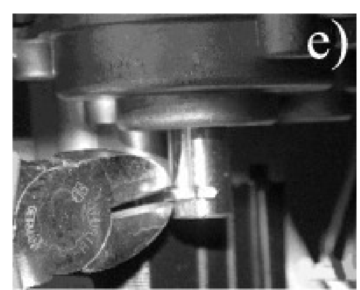
- Asegúrese de que la cabeza del pasador, en su movimiento rotatorio, no toque la motorreductora, respetando un espacio mínimo.

  Atención: no debe <u>en ningún caso</u> utilizarse el pasador antiguo;

- Con la ayuda de unas pinzas, doble los dos extremos del pasador del modo indicado por las flechas de la fig.d.



- Por tanto, corte con unos alicates los extremos sobrantes para evitar el contacto con la motorreductora durante la rotación (ver fig.e).





ESPAÑOL

Resolución de problemas del BigBiz

En el módulo electrónico parpadean el LED situado sobre el número "1" y granizado .	Compruebe que el cable de tres vías que conecta el módulo electrónico al cuentarrevoluciones magnético de la motorreductora esté bien fijado a ambos elementos. Si debe sustituirlo: separe los dos conectores del cable antiguo, sea del lector o del módulo electrónico; monte el cable nuevo con cinta aislante sobre la instalación eléctrica existente.	Desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.
En el módulo electrónico parpadea el LED situado sobre el número "2".	Restablezca el cable de dos vías que conecta la sonda termostato al módulo electrónico verificando que no se haya oxidado; si es necesario, limpie los contactos; si el problema persiste, será necesario sustituir la sonda termostato.	Desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.
En el módulo electrónico parpadea el LED situado bajo el indicador de modalidad de bebida fría.	El timer defrost está activo; Para desactivarlo o cambiar los ajustes, consulte las instrucciones.	Desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.
El depósito no enfría, y el testigo de frío está apagado.	• Apague el aparato con el interruptor general. • Descargue el producto, si aún está frío, y cargue el depósito con el producto a una temperatura superior a 15℃. • Espere un mínimo de 5 minutos antes de encender de nuevo el aparato. • para seleccionar la manera de granizado; • La calibración de la electrónica se realizará automáticamente y estará en curso hasta cuando en el módulo electrónico parpadeare el LED 3.	
Las palas no giran en el depósito, y el módulo electrónico funciona correctamente.	El pasador (elemento 35 del despiece) se ha roto. Para la sustitución del pasador, consulte la pág. 27	Desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.
Durante la rotación de las palas se produce un chirrido.	El ruido proviene de los engranajes de las palas vertical y horizontal. Desaparece con el uso normal de la máquina; es posible eliminarlo antes, aplicando **vaselina alimentaria** sobre los mismos engranajes de plástico.	
La máquina no enfría y en el módulo electrónico parpadean simultáneamente el LED de granizado, el de bebida fría y LED 1.	Ha intervenido el presostato. Para restablecer el presostato, consulte la pág. 26	Desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.
A la ignición de la máquina seleccionar la manera del granizado comienza a parpadear el LED situado sobre el número "3"	El módulo electrónico a la ignición, encontrando el líquido a una avanzó temperatura al 5℃, hace para salir del procedimiento de la calibración. Estos aproximadamente 2 duros minuteren, y la época entera iguales conducido continuará .	





APPENDICE

APPENDIX

APÉNDICE



Impianto Elettrico	Electric System	Instalación Eléctrica	Elektrik	Installation Electrique

BIG BIZ 2

BIG BIZ 1



I

1:Interruttore generale

Pr:Pressostato

R:Rele (BB1)

Rc:Resistore ceramico 15K7W (BB1)

C:Compressore

FM:Motoventilatore

9:Fusibile 5x20 mm F315mA

EVx:Elettrovalvola

Mx:Motoriduttore

EBx:Modulo elettronico

Ox:Lettore magnetico

qx:Termostato

Colori

BRN Marrone

BLU Blu

GRN Giallo-Verde

RED Rosso

BLK Nero

WHI Bianco

GRY Grigio

VIO Viola

ORA Arancione

GB

1:Main switch

Pr:Pressure switch

R:Relais (BB1l)

Rc:Ceramic resistor 15K7W (BB1)

C:Compressor

FM:Fan motor

9:Fuse 5x20 mm F315mA

EVx:Solenoid valve

Mx:Gear motor

EBx:Electronic board

Ox:Magnetic reader

qx:Thermostat

Colors

BRN Brown

BLU Blue

GRN Yellow-Green

RED Red

BLK Black

WHI White

GRY Grey

VIO Purple

ORA Orange

E

1:Interruptor general

Pr:Presóstato

R:Rele (BB1)

Rc: resistencia de cerámica 15K/W (BB1)

C:Compresor

FM:Motoventilador

9:Fusible 5x20 mm F315mA

EVx:Electroválvula

Mx:Motorreductor

EBx:Módulo electrónico

Ox:Lector magnètico

qx:Termostato

Colores

BRN Marrón

BLU Azul

GRN Amarillo-Verde

RED Rojo

BLK Negro

WHI Blan

GRY Gris

VIO Violeta

ORA Naranja

D

1:Hauptschalter

Pr:Druckwächter

R:Reke (BB1)

Rc: Keramik-Widerstand 15K7W (BB1)

C:Kompressor

FM:Belüftungsmotor

9:Schmelzsicherung 5x20 mm F315mA

EVx:Elektroventil

Mx:Getriebemotor

EBx:Elektronisches Modul

Ox: Magnetisch Leser

qx:Thermostat

Farben

BRN Braun

BLU Blau

GRN Gelb-Grün

RED Rot

BLK Schwarz

WHI Weiß

GRY Grau

VIO Violett

ORA Orange

F

1:Interrupteur général

Pr:Pressostat

R:Rele (BB1)

Rc: résistance en céramique 15K7W (BB1)

C:Compresseur

FM:Motoventilateur

9:Fusible 5x20 mm F315mA

EVx:Électrovanne

Mx:Motoréducteur

EBx:Module électronique

Ox:Lecteur magnitique

qx:Thermostat

Couleurs

BRN Brun

BLU Bleu foncé

GRN Jaune-Vert

RED Rouge

BLK Noir

WHI Blanc

GRY Gris

VIO Violet

ORA Orange



Impianto Frigorifero	Refrigerating System	Aparato Frigorífico	Kühlanlage	Installation Frigorifique

E_1
E_2
B
ev_1
ev_2
3
2
Cn
F
1
C
Pr

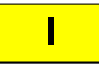


I	GB	E	D	F
C:Compressore	**C**:Compressor	**C**:Compresor	**C**:Kompressor	**C**:Compresseur
Cn:Condensatore	**Cn**:Condenser	**Cn**:Condensador	**Cn**:Kondensator	**Cn**:Condensateur
F:Filtro deidratore	**F**:Dryer filter	**F**:Filtro deshidratante	**F**:Trockenfilter	**F**:Filtre déshydrateur
B:Boiler	**B**:Accumulator	**B**:Boiler	**B**:Boiler	**B**:Ballon
evx:Elettrovalvola	**evx**:Solenoid valve	**evx**:Electroválvula	**evx**:Elektroventil	**evx**:Électrovanne
Ex:Evaporatore	**Ex**:Evaporator	**Ex**:Evaporador	**Ex**:Verdampfer	**Ex**:Évaporateur
1:Linea scarico	**1**:Discharge line	**1**:Línea descarga	**1**:Abflussleitung	**1**:Ligne évacuation
2:Linea liquido	**2**:Liquid line	**2**:Línea líquido	**2**:Flüssigkeitsleitung	**2**:Ligne liquide
3:Linea aspirazione	**3**:Suction line	**3**:Línea aspiración	**3**:Ansaugleitung	**3**:Ligne aspiration
Pr:Pressostato	**Pr**:Pressure switch	**Pr**:Presóstato	**Pr**:Druckwächter	**Pr**:Pressostat



Esploso	Exploded View	Despiece	Explosions Darstellung	Vues éclatées





GB

#	CODICI/CODES	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1	OR13000117	O-RING 117 SILICONE	O-RING 117
4	M0003117-001	GUARNIZIONE GOLA RUBINETTO SILICONE	OUTLET BACK GASKET
5	M0003106-001	MOLLA PISTONE INOX	PISTON SPRING
6	M0003120-001	ASSIEME GHIERA-LEVETTA-COPERCHIO	RING NUT-LEVER-COVER
7	M0004109-001	ASSIEME GHIERA-MANICOTTO FC	RING NUT HORIZONTAL AUGER
8	M0003126-001	ASSIEME GHIERA-LEVETTA CON PISTONE	RING NUT LEVER COVER PISTON
9	M0003104-003	LEVA SCARICO NERO	BLACK HANDLE
10	M0003108-003	COPERCHIO LEVA SCARICO NERO	BLACK LID HANDLE COVER
11	L0006104-001	CUPOLA NERO	BLACK TOP LIGHT
11	L0006104-002	CUPOLA AMARANTO	RED TOP LIGHT
11	L0006104-003	CUPOLA TRASPARENTE	TRANSPARENT TOP LIGHT
12	L0000107-001	VASCA TRASPARENTE COMPLETA DI SPINA	TRANSPARENT TANK COMPLETE OF PIN DRAIN LEVER
13	L0000106-001	GUARNIZIONE PER VASCA	GASKET TRANSPARENT TANK
14	M0000107-001	GHIERA FISSAGGIO ELICA VERTICALE	RING NUT VERTICAL PROPELLER
15	L0000104-001	ALBERO TRASMISSIONE CON DADO	TRANSMISSION SHAFT WITH NUT
16	L0004104-001	ELICA VERTICALE COMPLETA DI BOCCOLA INOX	VERTICAL AUGER COMPLETE OF BUSHING
17	M0004104-001	PIGNONE ELICA VERTICALE	VERTICAL AUGER GEAR
18	M0000104-001	BOCCOLA CANOTTO TRASMISSIONE	BUSHING TRANSMISSION SHAFT
19	L0000108-001	CANOTTO TRASMISSIONE CON BOCCOLA	TRANSMISSION SHAFT WITH SLEEVE
20	M0000114-001	GUARNIZIONE CANOTTO TRASMISSIONE	TRANSMISSION SHAFT GASKET
21	M0004105-001	PIGNONE ELICA ORIZZONTALE	HORIZONTAL AUGER GEAR
22	M0004102-001	BOCCOLA ELICA ORIZZONTALE	HORIZONTAL AUGER BUSHING
23	L0004103-001	ELICA ORIZZONTALE COMPLETA DI BOCCOLA	HORIZONTAL AUGER COMPLETE OF BUSHING
24	M0000120-001	DADO QUADRO M5 ZINCATO	M5 SQUARE NUT
25	M0006103-003	CERNIERA POSTERIORE NERO	BLACK REAR HINGE
26	L0002113-001	ASSIEME VASCA COMPLETA NERO	BLACK COMPLETE INOX TANK
26	L0002113-002	ASSIEME VASCA COMPLETA AMARANTO	RED COMPLETE INOX TANK
27	M0001101-001	VITE TE FLANGIATA M5X12MM	SCREW TE 5X12MM
28	M0000105-001	GHIERA FISSAGGIO CANOTTO	RING NUT SHAFT FASTENING
29	M0005139-001	ASSIEME MOTORIDUTTORE CON CELLA DI HALL	COMPLETE GEAR MOTOR WITH HALL SENSOR
35	M0000117-001	COPIGLIA INOX ϕ 2.5X25MM	COTTER PIN ϕ 2.5X25MM
35	A0000111-001	CHIODO ϕ 2.4X40MM	NAIL ϕ 2.4X40MM
36	M0000157-001	SONDA TERMOSTATO ELETTRONICO	ELECTRONIC THERMOSTAT PROBE
38	M0006115-003	CERNIERA ANTERIORE NERO	BLACK FRONT HINGE
39	M0006116-003	BASE NERO	BLACK BASE
40	M0006102-003	GANCIO CERNIERA NERO	BLACK HINGE HOOK
41	M0006119-001	MANOPOLA FISSAGGIO GANCI M5X25mm	LOCKING BOLT





#	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
1	OR13000117	JUNTA TÓRICA 117 SILICONA
4	M0003117-001	JUNTA SILICONA PISTÓN GRIFO
5	M0003106-001	MUELLE PISTÓN INOX
6	M0003120-001	CONJUNTO ABRAZADERA-PALANCA-TAPA
7	M0004109-001	CONJUNTO ABRAZADERA-MANGUITO
8	M0003126-001	CONJUNTO ABRAZADERA-PALANCA-CON PISTÓN
9	M0003104-003	PALANCA DESCARGA NEGRA
10	M0003108-003	TAPA PALANCA DESCARGA NEGRA
11	L0006104-001	TAPA DEPÓSITO NEGRA
11	L0006104-002	TAPA DEPÓSITO AMARANTO
11	L0006104-003	TAPA DEPÓSITO TRANSPARENTE
12	L0000107-001	DEPÓSITO TRANSPARENTE COMPLETO CON ESPITA
13	L0000106-001	JUNTA PARA DEPÓSITO
14	M0000107-001	ABRAZADERA FIJACIÓN PALA VERTICAL
15	L0000104-001	EJE TRANSMISIÓN CON ROSCA
16	L0004104-001	PALA VERTICAL COMPLETA CON CASQUILLO INOX
17	M0004104-001	PIÑÓN PALA VERTICAL
18	M0000104-001	CASQUILLO ÁRBOL TRANSMISIÓN
19	L0000108-001	ÁRBOL DE TRANSMISIÓN CON CASQUILLO
20	M0000114-001	JUNTA ÁRBOL TRANSMISIÓN
21	M0004105-001	PIÑÓN PALA HORIZONTAL
22	M0004102-001	CASQUILLO PALA HORIZONTAL
23	L0004103-001	PALA HORIZONTAL COMPLETA CON CASQUILLO
24	M0000120-001	TUERCA CUADRADA M5 GALVANIZADA
25	M0006103-003	BISAGRA POSTERIOR NEGRA
26	L0002113-001	CONJUNTO EVAPORADOR COMPLETO NEGRO
26	L0002113-002	CONJUNTO EVAPORADOR COMPLETO AMARANTO
27	M0001101-001	TORNILLO FIJACIÓN S. BISAGRA M5X12MM
28	M0000105-001	ABRAZADERA FIJACIÓN ÁRBOL
29	M0005139-001	CONJUNTO MOTORREDUCTORA CON CELDA DE HALL
35	M0000117-001	PASADOR INOX ϕ 2.5X25MM
35	A0000111-001	CLAVO ϕ 2.4X40MM
36	M0000157-001	SONDA TERMOSTATO ELECTRÓNICO
38	M0006115-003	BISAGRA ANTERIOR NEGRA
39	M0006116-003	BASE NEGRA
40	M0006102-003	GANCHO BISAGRA NEGRO
41	M0006119-001	TORNILLO FIJACIÓN GANCHO M5X25mm



30 cm
12 inc

25 cm
10 inc

25 cm
10 inc

5

6

7

8

9

10

11

12

13

1

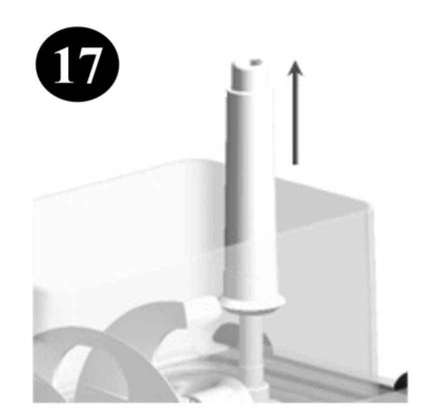
2

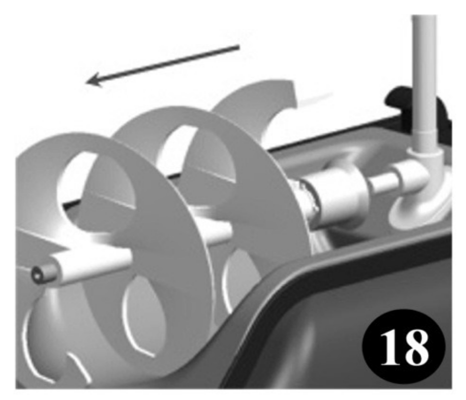
14

15

16




17

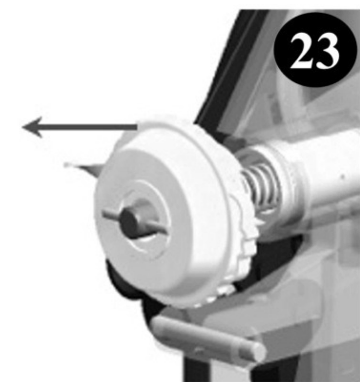

18


19


20
1
2


21


22


23



Certificato di Garanzia

Timbro e firma del rivenditore

Timbro e firma	Dati
....	**Data di acquisto _ _/_ _/_ _** **Modello BB__ (1 o 2)** **Matricola** **_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _**

Dati dell'acquirente (scrivere in stampatello) Spett.le ……………………………………..

Via……

C.a.p…………………… Città…………………………………………….. Prov. (……)

Condizioni di garanzia:

Questo apparecchio viene garantito per 24 mesi; la sostituzione dei componenti riscontrati difettosi per accertate cause di lavorazione o materiale, é a giudizio del produttore. Le riparazioni in garanzia vengono effettuate presso i laboratori dei centri di assistenza tecnica autorizzati. Gli apparecchi devono però essere inoltrati ai centri di assistenza in porto franco. Le spese, i rischi ed i danni relativi agli apparecchi trasportati sono a carico dell'acquirente. Per le riparazioni a domicilio, il Cliente è tenuto a corrispondere il diritto fisso per "uscita tecnico", quale parziale rimborso spese viaggio e trasferta del Nostro Personale. L'impegno di garanzia non si estende alle parti verniciate o smaltate, alle parti in plastica e a quelle elettriche, alle rifiniture esterne ed interne e decade nei casi in cui l'apparecchio abbia subito: manomissioni, modifiche, riparazioni da parte di personale non autorizzato, rotture accidentali, danni per incuria oppure se l'apparecchio sia stato utilizzato erroneamente o impropriamente. In particolare, sono escluse dalla garanzia, eventuali irregolarità di funzionamento causate da anormali condizioni di allacciamento elettrico. I guasti ci devono essere subito segnalati, contrariamente, non verrà riconosciuto ad essi alcun valore retroattivo agli effetti della garanzia. Danni diretti od indiretti, eventualmente subiti durante il periodo di esercizio dell'apparecchio, non comportano diritti di rivalsa nei ns. confronti, in nessun caso. Sempre agli effetti della garanzia ci dovrà pervenire la presente pagina del libretto entro e non oltre una settimana dall'acquisto dell'apparecchio. Eventuali riparazioni effettuate nell'arco di tempo di validità della garanzia stessa non modificano in alcun modo il periodo stabilito dalle presenti nostre condizioni. La garanzia decade immediatamente se il relativo certificato presenterà alterazioni o cancellature o non risulterà da noi convalidato. L'unico documento probante per l'ottenimento delle riparazioni in garanzia è il tagliando sottostante che deve essere trattenuto dall'utente. Esso deve:

- essere esibito al personale tecnico per riparazioni a domicilio;
- accompagnare l'apparecchio per riparazioni presso i nostri laboratori autorizzati.

La presente garanzia è valida soltanto nel territorio italiano.

ATTENZIONE! RISPEDIRE LA GARANZIA!

NON SPEDIRE QUESTA PARTE!

Compilare, tagliare e conservare. Senza il presente talloncino, la garanzia non è operante!

Acquirente: Spett.le ________________________________
____

Modello: ____________________

Numero Matricola: ____________________

DATA DI ACQUISTO

_ _/_ _/_ _

Parti e casistiche non in garanzia: coppiglie; riarmo del pressostato; pulizia generale ed ordinaria manutenzione; manomissione di qualsiasi componente; utilizzo di componenti non originali e/o difettati; rottura accidentale di componenti; rottura di componenti dovuta al trasporto.


ELMECO



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva 93/68/CEE in materia di marcatura CE, con la Direttiva Bassa Tensione 72/23/CEE e con la Direttiva 89/336/CEE (Compatibilità Elettromagnetica) integrata dalle Direttive 92/31/CEE, 93/68/CEE e 93/97/CEE.
According to the CE marking Directive 93/68/EEC, to the Low Voltage Directive 72/23/EEC AND the EMC Directive 89/336/EEC integrated from the Directives 92/31/EEC, 93/68/EEC and 93/97/EEC.

Tipo di apparecchio - *Type of equipment : GRANITORE – SLUSH MACHINE*

Marchio Commerciale - *Trademark* *ELMECO*
Modello - *Type designation* *BIG BIZ*

Costruttore - *Manufacturer* *ELMECO*
Indirizzo - *Address* *VIA CIRCUMVALLAZIONE ESTERNA N. 12 80025 CASANDRINO (NA)*
Telefono n° - *Telephone no.* *0039/081/5055724 - 5057068 - 5054028*
Telefax n° - *Telefax no.* *0039/081/5055726*

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:
The following harmonized standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

Norme o altri documenti normativi
standards or other normative documents

Rapporto di collaudo - Schede Tecniche
Test report - Technical file

EN 60335-1:2002
EN 60335-2-24:1994
EN 61000-3-2:2000
EN 61000-3-3:1995+A1:2001

Informazioni ulteriori
Additional information
In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato dalla società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenza essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
As the manufacturer's authorized established within ECC, We declare under out sole responsibility that the equipment follows the provisions of the directive states above.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

Nome e firma di persona autorizzata
Name and signature of authorized person

Name and signature of authorized person
Sig. UMBERTO CORTESE

NAPOLI
NAPLES

<u>RUMOROSITÀ - NOISINESS - GERAUSCHPEGEL - BRUIT - RUIDOSO</u>

Modello - Model - Muster - Modèle - Muestra

BB1 ≤ 57.0 DBA ***BB2 ≤ 60.5 DBA***



ELMECO PRODUCT WARRANTY IN THE U.S.A. AND CANADA

New machines that have been manufactured by Elmeco SRL Italy and all parts thereof are conditionally warranted to the original user by Elmeco SRL to be free from defects in material and workmanship under normal use

SERVICE AS FOLLOWS:

Freezer / Slush Machine and all components unless specified below–
2 years parts, 1 year labor (proof of purchase and serial number required), Compressor- 5 years parts, Electronic board - 3 years parts
During the warranty period, Elmeco at its option and after inspection, repair or replace defective unit with no charge for parts or bench labour. This warranty excludes plastic parts, rubber gaskets or any other wear items. This warranty
period starts from the date of purchase (proof of purchase required).
Bench labour does not include service agent's travel time, or cost of shipping to and from the service station.
The buyer shall give prompt notice to Elmeco SRL for any claim to be made under warranty via telephone at **1-877-4ELMECO (1-877-435-6326)**.
Customer support will diagnose problem over phone and upon request of Elmeco, the defective parts/equipment shall be shipped prepaid to Elmeco.

WHAT IS NOT COVERED:

- WARRANTY DOES NOT APPLY TO MACHINES OR ANY PARTS WHICH HAVE BEEN SUBJECT TO ANY ACCIDENT, MISUSE, NEGLECT, ALTERATION,
- USE ON INCORRECT VOLTAGE, IMPROPER VENTILATION, DAMAGE CAUSED IN TRANSIT, IMPROPER INSTALLATION OR OPERATION,
- IMPROPER MAINTENANCE OR REPAIR, FIRE, FLOOD OR ACTS OF GOD
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER NORMAL PREVENTIVE MAINTENANCE AND CLEANING SUCH AS, BUT NOT LIMITED TO, CONDENSER CLEANING, HIGH PRESSURE SWITCH RESET, COTTER PIN REPLACEMENT, O-RINGS, SEALS OR LIGHT BULB REPLACEMENT.
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER PLASTIC PARTS, RUBBER PARTS OR ANY OTHER WEAR ITEMS
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER ANY SEALED SYSTEM THAT HAS BEEN BROKEN INTO (EX. GEAR MOTOR, COMPRESSOR)
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER ANY PART OR ASSEMBLY THAT HAS BEEN ALTERED, MODIFIED OR CHANGED
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER UNIT WHOSE REFRIGERATION SYSTEM IS MODIFIED
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER THE COSTS OF REPAIRS MADE OR ATTEMPTED BY ANYONE WITHOUT PRIOR AUTHORIZATION BY ELMECO SRL OR ITS AUTHORIZED PARTNERS SERVICE DEPARTMENT
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER MACHINE MAINTAINED WITHOUT THE REQUIRED AIR CLEARANCE ON ALL SIDES, OR LOCATED IN CLOSE PROXIMITY TO HEAT PRODUCING OR POWDER EQUIPMENT
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER UNIT OR PART FAILURE CAUSED BY WATER CONDITIONS
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER TEMPORARY NON-FUNCTIONING CONDITIONS WHICH CAN OCCUR WITH NORMAL USE AND WHICH CAN BE READILY REMEDIED BY THE USER BY REFERRING TO THE USERS INSTRUCTIONS OR CALLING ELMECO OR ITS AUTHORIZED PARTNERS.

The model and serial number shall be supplied to the service department of Elmeco along with the defective parts or unit.

Please Note: Warranty only valid when warranty registration card is sent in and processed .

The dealers, distributors, employees and agents of **Elmeco srl** are not authorized to modify this warranty neither written nor oral or to add warranties that are binding to **Elmeco srl**.

Elmeco srl
Via Circumvallazione Est. 12
Casandrino (NA) 80025, Italy
Tel: 0039 081 5055724

Elmeco srl American Branch Office
7620 Townsend Place
New Orleans, LA 70126
Tel: 1-877-435-4ELMECO





Warranty Registration Card

(for U.S.A. and Canada only)

Thank you for choosing Elmeco. To register your warranty for this product, complete the information below, please send the card to the address noted below.

Name ______________________________

Address ______________________________

City/State/Zip ____________________ Telephone ______________

Model Purchased ______________________________

Serial Number ______________________________

Date Purchased ______________ *Distributor from which Purchased* ______________

Distributor City and State ______________________________

May we e-mail you information on other Elmeco products and promotions? ______________

Your e-mail address will not be disclosed to any third party.

If yes, please provide your e-mail address ______________________________

Elmeco srl American Branch Office
7620 Townsend Place, New Orleans, LA 70126, U.S.A., Tel: 1-877-435-4ELMECO
www.elmeco.com



GRANITORI SORBETTIERE E FRIGOBIBITE

Elmeco srl
80025 Casandrino (Napoli) Italy
Via Circumvallazione esterna, 12
Uff. Commerciali:
Tel. +39 081.5055724-5054028-5057068
Fax +39 081.5055726
email info@elmeco.com
web page www.elmeco.com

www.elmeco.com
info@elmeco.com

SLUSH MACHINES COLD DRINK DISPENSERS MACHINES FOR SORBET